



Componente Curricular

CÓDIGO

NOME

NUT A23

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA

T	P	A	E	TOTAL
68	-	-	-	68

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ANO

2009.1

Departamento de Ciências dos Alimentos

EMENTA / OBJETIVO

EMENTA

História e mudanças na alimentação do homem. Evolução da Gastronomia através dos tempos. História da arte na gastronomia. Construção dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A transmutação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu. Alimentação, tecnologia e ciência. Saúde, trabalho, lazer e gastronomia.

OBJETIVO

Geral

Compreender a inter-relação da história da gastronomia como determinação dos padrões culinários das sociedades.

Específico

- Analisar a fenômenos históricos nas mudanças da alimentação do homem.
- Analisar a evolução da Gastronomia através dos tempos.
- Identificar a história da arte na gastronomia.
- Caracterizar a construção dos modelos alimentares no campo e nas cidades
- Compreender a transmutação da alimentação devido à evolução mundial.
- Compreender a superação do modelo alimentar europeu.
- Estabelecer a correlação entre alimentação, tecnologia e ciência.
- Discutir sobre a interface entre saúde, trabalho, lazer e gastronomia

METODOLOGIA

AULAS: exposição oral participativa e exposição de filmes

AVALIAÇÃO: participação, frequência, apresentação de resenhas científicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Fenômenos históricos nas mudanças da alimentação do homem.
 2. Evolução da Gastronomia através dos tempos.
 3. A história da arte na gastronomia.
 4. Construção dos modelos alimentares no campo e nas cidades
 4. A transmutação da alimentação devido à evolução mundial.
 6. A superação do modelo alimentar europeu.
 7. Tecnologia, ciência e Alimentação.
 8. Saúde, trabalho, lazer e gastronomia
-

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

ALVES, Rubem. Cenas da vida. 8ª ed. Campinas: Papirus, 2003.

BRAUNE, Renata e FRANCO, Silvia Cintra. O que é gastronomia. São Paulo: Editora Brasiliense, 2007.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2001.

LODY, Raul: Comer é pertencer. p. 144 in ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs) (2007). Gastronomia: cortes e recortes. VOL.I. São Paulo: Senac.

SINGER, Peter e MASON, Jim. A ética na alimentação. São Paulo: Campus, 2006.
